MASSA DE PIZZA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

500 ml de água morna

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

40 ml de óleo

1 ovo

20 g de fermento biológico fresco (em tabletes)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, adicione o fermento biológico fresco e o açúcar

Misture os dois até entrar em reação e derreter completamente e ficar líquido

Assim que derreter, adicione o ovo e o óleo e mexa

Adicione a água e continue mexendo

Adicione o sal e continue mexendo

Adicione 80

Se necessário, adicione o restante

Mexa com a mão até soltar das mãos

Passe para a bancada e sove a massa por uns 10 minutos

Faça uma bola e corte em 4 pedaços

Deixe as 4 bolas de massa descansar por 40 minutos (com toalha úmida em cima)

Pode congelar, se quiser

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/848-massa-de-pizza.html